



# No bake Bounty- Tarte

Schwierigkeitsgrad



8 Stück



30 Minuten  
+Kühlzeit

## Zutaten

1 Pkg. American Cookies Double Choco  
40 g geschmolzene Butter  
200 g Frischkäse natur  
150 g Mascarpone  
200 g Kokosmilch aus der Dose  
100 g gezuckerte Kondensmilch  
100 g Kokosraspel  
1 Pkg. Sahnesteif  
eine Prise Salz  
zum Dekorieren  
100 g Kuvertüre  
ca. 50 ml Milch  
1 Pkg Bounty-Schokoriegel

## Zubereitung

Die Kekse in einen Zerkleinerer geben und fein mahlen. Die flüssige Butter dazugeben und alles gut vermengen. Die Tarteform (23 cm) mit Backpapier auslegen und die Masse hineingeben, dann fest am Boden andrücken. Währenddessen die Form kalt stellen, bis die Füllung fertig ist.

Den Frischkäse zusammen mit dem Salz, Mascarpone, Kondensmilch, Kokosraspel, Kokosmilch und Sahnesteif cremig rühren. Die Mischung in die Form gießen und glatt streichen. Für 1 Stunde kalt stellen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Dann mit der Milch glatt rühren, um später den Kuchen schön aufschneiden zu können. Die geschmolzene Schokolade über den Kuchen gießen und glatt streichen.

Bounty in Scheiben schneiden und den Kuchen damit dekorieren. Man kann auch noch Schokolade über den Kuchen reiben. Den Kuchen für ein paar Stunden kalt stellen und gekühlt genießen.

SCAN ME



Quiche- und Tarteform



pampered|chef  
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN